

## Une filière peu organisée, mais pleine d'avenir !

La filière oignons est très peu organisée au Burkina Faso. Et pourtant, la production d'oignons est en pleine croissance. En 2007, elle atteignait déjà les 70 000 tonnes (source PAFASP : Programme d'appui aux filières agro-sylvo-pastorales). Ce qui fait du Burkina un des grands producteurs d'oignons de l'Afrique de l'Ouest. Les principales zones de production sont la région de Bam, le Sanguié, le Yatenga (autour de Ouahigouya) et le Sourou.



Les oignons du Sanguié sont réputés depuis de nombreuses années. La production d'oignons au Sourou est plus récente. Elle est consécutive à la désorganisation de la filière riz, à partir de 1996. **Quand le**



**riz ne trouvait plus d'acheteur, les producteurs de la plaine rizicole du Sourou ont dû chercher des alternatives.** Ils se sont tournés vers le maraîchage, et tout particulièrement vers les oignons (moins fragiles que d'autres légumes). Aujourd'hui, le Sourou et le Sanguié sont les deux principales zones de production du Burkina, avec des rendements, pour le Sourou, de l'ordre de 20 tonnes à l'hectare. Ce qui pourrait être largement amélioré.



Mais les deux problèmes majeurs de la filière sont la commercialisation et la conservation. **Ces deux problèmes sont liés.** En effet, l'essentiel de la production se fait durant les mois de février, mars, avril



et mai. Cette année, au Sourou, les tout premiers sacs de 120 kg ont été achetés par les commerçants à 65 000 F. Mais très vite (en février) le prix d'un tel sac est tombé à 25 000 F, puis 15 000 F. En avril-mai, les prix oscillent entre 10 000 F et 15 000 F.

Si les prix s'effondrent ainsi, c'est que la plupart des producteurs d'oignons ne savent pas conserver leur production. Quand ils refusent de « brader » leurs productions, ils ont souvent des pertes qui atteignent les 30 à 40%.



Cependant, à Diédougou, au Sourou, il existe une expérimentation intéressante à partir d'installations traditionnelles modifiées (voir les photo de gauche et de droite). Comme nous l'avons noté plus haut, **avec**



**ce type de construction, les pertes peuvent atteindre 30 à 40% de la récolte entreposée.**



L'entrepôt de la photo de droite donne déjà un certain espoir en aidant à réduire les pertes post-récolte. Cette structure a des ouvertures de chaque côté qui augmentent l'aération transversale, et est équipée d'étagères (photo de



droite) sur lesquelles les oignons sont empilés pour favoriser une plus grande circulation de l'air et pour combattre l'humidité.

**C'est ainsi qu'il est possible de conserver les oignons pendant 3 à 4 mois, soit jusqu'en août, avec des pertes qui n'excèdent pas les 10%.** Les sacs sont alors vendus à 40 000 F, soit en gros 3 fois plus chers qu'à la pleine saison.

Il y aurait intérêt à étudier ce modèle. Il est possible que des murs en banco protègent davantage de la chaleur ambiante. De toute façon, il faudra conserver une bonne aération.

**Toujours est-il qu'il y aurait un triple avantage à vulgariser ce type de construction auprès des producteurs :**

- Les producteurs propriétaires d'un tel hangar à oignons ne braderaient plus l'ensemble de leur récolte.
- Si une part conséquente de celle-ci était ainsi conservée quelques mois, le prix des oignons à la pleine saison s'effondrait de façon sensiblement moindre.
- Enfin, le Burkina disposerait de sa production locale de janvier à septembre. Il pourrait réduire d'autant ses importations.

Paris, le 10 mai 2011  
Maurice Oudet  
président du SEDELAN  
ABC n° 421